



CON LA MIA FIRMA

Alessandro Pastorella



Alessandro Pastoressa
BAKERY CHEF

**CON LA MIA FIRMA NON È SOLO UN NOME.
È UNA PROMESSA.**

DIETRO OGNI TARALLO C'È LA STORIA DI **ALESSANDRO PASTORESSA**, TRENT'ANNI DI ESPERIENZA MATURATA TRA PANIFICAZIONE EVOLUTA, RICERCA SULLE FARINE – CONVENZIONALI E NON – E UN PERCORSO PROFONDO NEL MONDO DELLA RISTORAZIONE E DELL'ENOGASTRONOMIA. UN CAMMINO FATTO DI STUDIO, ASSAGGI, TENTATIVI, ERRORI E PERFEZIONAMENTI CONTINUI. UN SAPERE COSTRUITO CON LE MANI, PRIMA ANCORA CHE CON LA TESTA.

QUESTO PROGETTO NASCE DA UNA VISIONE CHIARA: **SELEZIONARE SOLO MATERIE PRIME DI ALTISSIMA QUALITÀ E TRASFORMARLE IN PRODOTTI GOURMET**, CAPACI DI DISTINGUERSI PER GUSTO, EQUILIBRIO E PERSONALITÀ. OGNI RICETTA È FRUTTO DI UNA SCELTA CONSAPEVOLE, OGNI INGREDIENTE HA UN RUOLO PRECISO, OGNI PASSAGGIO PRODUTTIVO È CURATO CON ATTENZIONE QUASI ARTIGIANALE, SENZA SCORCIATOIE.

I TARALLI CON LA MIA FIRMA NON VOGLIONO PIACERE A TUTTI.
VOGLIONO **FARSI SCEGLIERE**.

SONO PENSATI PER CHI RICONOSCE IL VALORE DEL TEMPO, DELLA COMPETENZA E DELLA QUALITÀ AUTENTICA. PER DISTRIBUTORI E CLIENTI CHE CREDONO IN UN'IDEA DIVERSA DI PRODOTTO: NON STANDARDIZZATO, NON INDUSTRIALE, MA **IDENTITARIO**, COERENTE, RICONOSCIBILE. UN PRODOTTO CHE RACCONTA UNA STORIA GIÀ AL PRIMO MORSO.

PAGARE QUALCOSA IN PIÙ, IN QUESTO CASO, SIGNIFICA FARE UNA SCELTA PRECISA: **SCEGLIERE L'ECCellenza**.
E FIDARSI DI UNA FIRMA CHE NON VIENE MAI APPOSTA A CASO.





IL TARALLO

CON LA MIA FIRMA

Alessandro Pastorella

BAKERY CHEF



PACKAGING:

- 22 PZ DA 350 GR.
- 5 KG

RICETTA TIPICA DI PALO DEL COLLE CON VINO E OLIO

- GUSTO
- PICCANTEZZA
- FRIABILITÀ
- PERSISTENZA

ABBINAMENTO:

VINO BIANCO, FERMO, POSSIBILMENTE
CHARDONNAY OPPURE BIRRA LAGER

INGREDIENTI:

FARINA DI FRUMENTO TENERO TIPO “00”,
OLIO DI GIRASOLE ALTOLEICO, VINO BIANCO,
SALE MARINO, LIEVITO NATURALE.

CONTIENE GLUTINI E SOLFITI

ZERO CONSERVANTI, ZERO GRASSI IDROGENATI, ZERO ADDITIVI



PACKAGING:

- 22 PZ DA 350 GR.
- 5 KG

RICETTA TIPICA DI PALO DEL COLLE
CON VINO E OLIO EXTRAVERGINE

- GUSTO
- PICCANTEZZA
- FRIABILITÀ
- PERSISTENZA

ABBINAMENTO:

VINO BIANCO, FERMO, POSSIBILMENTE
CHARDONNAY OPPURE BIRRA LAGER

INGREDIENTI:

FARINA DI FRUMENTO TENERO TIPO “00”,
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, VINO BIANCO,
SALE MARINO, LIEVITO NATURALE.

*CONTIENE GLUTINI E SOLFITI

ZERO CONSERVANTI, ZERO GRASSI IDROGENATI, ZERO ADDITIVI

ASSASSINA

PEPERONCINO, POMODORO POMODORO SECCO



PACKAGING:

- 22 PZ DA 350 GR.
- 5 KG

RETROGUSTO AFFUMICATO, PICCANTI
AL PUNTO GIUSTO.

- GUSTO
- PICCANTEZZA
- FRIABILITÀ
- PERSISTENZA

ABBINAMENTO:

VINO ROSSO, FERMO, POSSIBILMENTE
UN PRIMITIVO

INGREDIENTI:

FARINA DI FRUMENTO TENERO TIPO “00”, OLIO DI
GIRASOLE ALTOLEICO, VINO BIANCO, POMODORO
SECCO (2,73%), SALE MARINO, LIEVITO NATURALE,
PEPERONCINO DISIDRATATO.

CONTIENE GLUTINI E SOLFITI

ZERO CONSERVANTI, ZERO GRASSI IDROGENATI, ZERO ADDITIVI

RUSTICONE

MULTICEREALI



PACKAGING:

- 22 PZ DA 350 GR.
- 5 KG

GUSTO DECISO, RUSTICO, ACCATTIVANTE.
RICETTA STUDIATA PER PALATI FINI E PER CHI
VUOLE UN GUSTO RICCO E DECISO

●●●●● GUSTO

○○○○○ PICCANTEZZA

●●○○○ FRIABILITÀ

●●●○○ PERSISTENZA

ABBINAMENTO:

VINO FERMO, POSSIBILMENTE UN
PRIMITIVO ROSATO

INGREDIENTI:

FARINA MULTICEREALI (GRANO TENERO, SEMI DI
GIRASOLE, SESAMO, FARINA DI SEGALE, LINO,
FARINA DI ORZO, AVENA) TENERO TIPO "00",
FARINA DI GRANO TENERO MALTATO, OLIO DI
GIRASOLE ALTOLEICO, VINO BIANCO, SALE
MARINO, LIEVITO NATURALE.

*CONTIENE GLUTINI E SOLFITI

ZERO CONSERVANTI, ZERO GRASSI IDROGENATI, ZERO ADDITIVI



PACKAGING:
· 22 PZ DA 350 GR.

RUSTICO E AVVOLGENTE, PERSISTENTE
E RAFFINATO. RICETTA EQUILIBRATA PER
UNA DIETA IPOCALORICA SENZA
RINUNCIARE AL GUSTO.

- GUSTO
- PICCANTEZZA
- FRIABILITÀ
- PERSISTENZA

ABBINAMENTO:
VINO ROSATO, FERMO, POSSIBILMENTE UN
NEGRAMARO

INGREDIENTI:
FARINA DI FRUMENTO TENERO INTEGRALE,
FARINA DI FRUMENTO TENERO TIPO “00”, OLIO
DI GIRASOLE ALTOLEICO, VINO BIANCO, SALE
MARINO, LIEVITO NATURALE.

*CONTIENE GLUTINI E SOLFITI

ZERO CONSERVANTI, ZERO GRASSI IDROGENATI, ZERO ADDITIVI

TINTO

CURCUMA, SEMI DI LINO E CHIA



PACKAGING:

- 22 PZ DA 350 GR.
- 5 KG

GUSTO FRESCO, DECISO E PERSISTENTE.
CURCUMA, SEMI DI LINO E DI CHIA, NUOVO
ED ACCATTIVANTE.

- GUSTO
- PICCANTEZZA
- FRIABILITÀ
- PERSISTENZA

ABBINAMENTO:

VINO FRIZZANTINO, ROSATO FRIZZANTE,
BIRRA ROSSA ARTIGIANALE TIPO BITTER

INGREDIENTI:

FARINA DI FRUMENTO TENERO TIPO “00”, OLIO
DI GIRASOLE ALTOLEICO, VINO BIANCO, SALE
MARINO, CURCUMA, SEMI DI LINO, SEMI DI
CHIA, LIEVITO NATURALE.

*CONTIENE GLUTINI E SOLFITI

ZERO CONSERVANTI, ZERO GRASSI IDROGENATI, ZERO ADDITIVI

ROMA PARFUM

CACIO E PEPE



PACKAGING:
· 22 PZ DA 350 GR.

IL GUSTO DEL CLASSICO PIATTO DELLA CUCINA ITALIANA MESSO IN UN TARALLO. ENTRANDO DI DIRITTO TRA I PIÙ BUONI IN ASSOLUTO

- GUSTO
- PICCANTEZZA
- FRIABILITÀ
- PERSISTENZA

ABBINAMENTO:
VINO ROSSO, FERMO, POSSIBILMENTE UN NEGRAMARO

INGREDIENTI:
FARINA DI GRANO TENERO TIPO “00”, OLIO DI GIRASOLE ALTOLEICO, VINO BIANCO, SALE MARINO, PREPARATO CACIO E PEPE, LIEVITO DI BIRRA.

*CONTIENE GLUTINI E SOLFITI

ZERO CONSERVANTI, ZERO GRASSI IDROGENATI, ZERO ADDITIVI

TROPEANO

CIPOLLA ROSSA



PACKAGING:
· 22 PZ DA 350 GR.

GUSTO FORTE E DECISO, RUSTICO
E ACCATTIVANTE.

- GUSTO
- PICCANTEZZA
- FRIABILITÀ
- PERSISTENZA

ABBINAMENTO:
VINO ROSSO, FERMO, POSSIBILMENTE
ALEATICO

INGREDIENTI:
FARINA DI FRUMENTO TENERO TIPO “00”,
OLIO DI GIRASOLE ALTOLEICO, VINO BIANCO,
SALE MARINO, CIPOLLA DISIDRATATA, LIEVITO
NATURALE.

*CONTIENE GLUTINI E SOLFITI

ZERO CONSERVANTI, ZERO GRASSI IDROGENATI, ZERO ADDITIVI

CALZONE

CIPOLLA E UVA PASSA



PACKAGING:

- 22 PZ DA 350 GR.
- 5 KG

DIVERSO DAL GUSTO CIPOLLA,
LA RICETTA È QUELLA TIPICA DEL
CALZONE ALLA CIPOLLA BARESE.

- GUSTO
- PICCANTEZZA
- FRIABILITÀ
- PERSISTENZA

ABBINAMENTO:

VINO ROSSO, FERMO, POSSIBILMENTE MALVASIA
NERA.

INGREDIENTI:

FARINA DI FRUMENTO TENERO TIPO “00”,
OLIO DI GIRASOLE ALTOLEICO, VINO BIANCO,
UVA SULTANINA, SALE MARINO, CIPOLLA
DISIDRATATA, LIEVITO NATURALE.

*CONTIENE GLUTINI E SOLFITI

ZERO CONSERVANTI, ZERO GRASSI IDROGENATI, ZERO ADDITIVI



PACKAGING:
· 22 PZ DA 350 GR.

UN OTTIMO SPUNTINO POMERIDIANO O
COME ACCOMPAGNAMENTO A PIATTI DI
PESCE COME IL SALMONE

- GUSTO
- PICCANTEZZA
- FRIABILITÀ
- PERSISTENZA

ABBINAMENTO:

VINO ROSSO, FERMO, POSSIBILMENTE
ALEATICO

INGREDIENTI:

FARINA DI FRUMENTO TENERO TIPO “00”,
OLIO DI GIRASOLE ALTOLEICO, VINO BIANCO,
SALE MARINO, LIEVITO NATURALE, AMIDO DI
PATATA, BUCCIA DI LIMONE, BUCCIA DI
ARANCIA, PEPE ROSA, ACIDO CITRICO E330.

*CONTIENE GLUTINI E SOLFITI

ZERO CONSERVANTI, ZERO GRASSI IDROGENATI, ZERO ADDITIVI



PACKAGING:
· 22 PZ DA 350 GR.

GUSTO UNICO E IRRESISTIBILE, QUASI DA
DIPENDENZA

●●●●○ GUSTO

○○○○○ PICCANTEZZA

●●●○○ FRIABILITÀ

●●●●● PERSISTENZA

ABBINAMENTO:
VINO ROSSO, FERMO,
POSSIBILMENTE MALVASIA NERA.

INGREDIENTI:
FARINA DI FRUMENTO TENERO TIPO “00”,
OLIO DI GIRASOLE ALTOLEICO, VINO BIANCO,
FORMAGGIO DISIDRATATO, SODIO
GLUTAMMATO, CIPOLLA GRANULARE, AGLIO,
PREZZEMOLO, PEPE, CIMINO, ORIGANO,
ROSMARINO, CURCUMA, SPECK GRANULARE,
SALE MARINO, LIEVITO NATURALE.

*CONTIENE GLUTINI E SOLFITI

ZERO CONSERVANTI, ZERO GRASSI IDROGENATI, ZERO ADDITIVI



PACKAGING:
· 22 PZ DA 350 GR.

UN OTTIMO SPUNTINO POMERIDIANO CON
LA RICETTA TIPICA DEI TARALLI AL
FINOCCHIO DI PALO DEL COLLE

- GUSTO
- PICCANTEZZA
- FRIABILITÀ
- PERSISTENZA

ABBINAMENTO:
VINO ROSSO, FERMO, POSSIBILMENTE
CHARDONNAY

INGREDIENTI:
FARINA DI FRUMENTO TENERO TIPO “00”,
OLIO DI GIRASOLE ALTOLEICO, VINO BIANCO,
SALE MARINO, SEMI DI FINOCCHIO, LIEVITO
NATURALE.

*CONTIENE GLUTINI E SOLFITI

ZERO CONSERVANTI, ZERO GRASSI IDROGENATI, ZERO ADDITIVI

I TARALLI DAL SAPORE DI UNO DEI CLASSICI PIATTI DELLA CUCINA BARESE

- GUSTO
- PICCANTEZZA
- FRIABILITÀ
- PERSISTENZA

ABBINAMENTO:
VINO ROSSO, FERMO,
POSSIBILMENTE MALVASIA NERA.

INGREDIENTI:
FARINA DI FRUMENTO TENERO TIPO "00",
OLIO DI GIRASOLE ALTOLEICO, VINO BIANCO,
CIMA DI RAPA DISIDRATATA, PREZZEMOLO
AGLIO, NOCE MOSCATA, PEPE, PEPERONCINO
FRANTO, FORMAGGIO DISIDRATATO, SPINACI
IN POLVERE, AROMI, LIEVITO NATURALE.

PACKAGING:
· 22 PZ DA 350 GR.

*CONTIENE GLUTINI E SOLFITI

ZERO CONSERVANTI, ZERO GRASSI IDROGENATI, ZERO ADDITIVI



IL PANINO

PROVOLONE E MORTADELLA



PACKAGING:

· 22 PZ DA 350 GR.

OTTIMO COME APERITIVO ACCOMPAGNATO
DA UNA BOLLICINA POCO STRUTTURATA.

●●●●○ GUSTO

○○○○○ PICCANTEZZA

●●●●○ FRIABILITÀ

●●●○ PERSISTENZA

ABBINAMENTO:

ROSATO MOSSO, BOLLICINE POCO STRUTTURATE

INGREDIENTI:

FARINA DI GRANO TENERO TIPO “00”, OLIO DI
GIRASOLE ALTOLEICO, VINO BIANCO, SALE
MARINO, PREPARATO MORTADELLA, NOCE
MOSCATA, AGLIO GRANULARE, CHIODI DI
GAROFANO, SEMI DI FINOCCHIO, SEMI DI
CARVI, PEPE NERO, SENAPE GIALLA,
FORMAGGIO DISIDRATATO, AROMA
MORTADELLA, AMIDO DI MAIS, ROSMARINO,
LIEVITO DI BIRRA.

*CONTIENE GLUTINI E SOLFITI

ZERO CONSERVANTI, ZERO GRASSI IDROGENATI, ZERO ADDITIVI

PIZZAIOLA

AGLIO, ORIGANO E POMODORO



PACKAGING:

· 22 PZ DA 350 GR.

UN OTTIMO ALLEATO DURANTE L'APERICENA.
RUSTICO E SPEZIATO, RICORDA IL GUSTO
DELLA PIZZA MARGHERITA CON ORIGANO.

- GUSTO
- PICCANTEZZA
- FRIABILITÀ
- PERSISTENZA

ABBINAMENTO:

BIRRA BIONDA, POSSIBILMENTE PILS

INGREDIENTI:

FARINA DI FRUMENTO TENERO TIPO "00",
OLIO DI GIRASOLE ALTOLEICO, VINO BIANCO,
PASSATA DI POMODORO, AGLIO GRANULARE,
ORIGANO, SALE MARINO, LIEVITO NATURALE.

*CONTIENE GLUTINI E SOLFITI

ZERO CONSERVANTI, ZERO GRASSI IDROGENATI, ZERO ADDITIVI



PACKAGING:

· 22 PZ DA 350 GR.

UNIONE FRÀ BIRRA E TARALLO, IDEA INNOVATIVA IN COLLABORAZIONE CON IL PREMIATO BIRRIFICIO SUD'S DI NOCI. L'UNIONE DI MENTI TRA ROCCO, IL MASTRO BIRRAIO E ALESSANDRO BAKERY CHEF.

●●●●○ GUSTO

○○○○○ PICCANTEZZA

●●○○○ FRIABILITÀ

●●●○○ PERSISTENZA

ABBINAMENTO:

BIRRA PILS, SIDRO DI MELE

INGREDIENTI:

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00",
OLIO DI GIRASOLE ALTOLEICO, BIRRA, MALTO
D'ORZO, SALE, LIEVITO DI BIRRA.

*CONTIENE GLUTINI E SOLFITI

ZERO CONSERVANTI, ZERO GRASSI IDROGENATI, ZERO ADDITIVI

FOCACCIA BARESE

POMODORO
E ORIGANO

UN CLASSICO DELLO STREET FOOD
BARESE RACCHIUSO IN UN TARALLO.



PACKAGING:
· 22 PZ DA 350 GR.

- GUSTO
- PICCANTEZZA
- FRIABILITÀ
- PERSISTENZA

ABBINAMENTO:
BIRRA BIONDA, POSSIBILMENTE PILS

INGREDIENTI:
FARINA DI FRUMENTO TENERO TIPO "00",
OLIO DI GIRASOLE ALTOLEICO, VINO BIANCO,
PASSATA DI POMODORO, ORIGANO, SALE
MARINO, LIEVITO NATURALE.

*CONTIENE GLUTINI E SOLFITI

ZERO CONSERVANTI, ZERO GRASSI IDROGENATI, ZERO ADDITIVI

LIMONCELLO

DESSERT AL LIMONE



PACKAGING:

· 22 PZ DA 350 GR.

DA MANGIARE A FINE PASTO O COME
BISCOTTO DI ACCOMPAGNAMENTO AL THÈ
POMERIDIANO, OTTIMO ANCHE IN
COMPAGNIA DI AMICI CON DIVANO E TV.

●●●○○ GUSTO

○○○○○ PICCANTEZZA

●●○○○ FRIABILITÀ

●●●○○ PERSISTENZA

ABBINAMENTO:

CAFFÈ, THE CALDO, O LIMONCELLO FINE PASTO

INGREDIENTI:

FARINA DI GRANO TENERO TIPO “00”, OLIO DI
GIRASOLE ALTOLEICO, VINO BIANCO, ZUCCHERO,
SALE, CURCUMA, AROMA DI LIMONE.

*CONTIENE GLUTINI E SOLFITI

ZERO CONSERVANTI, ZERO GRASSI IDROGENATI, ZERO ADDITIVI

ORO DI SICILIA

DESSERT AL PISTACCHIO



PACKAGING:
· 22 PZ DA 350 GR.

UN OTTIMO ACCOMPAGNATORE NEI POMERIGGI SUL DIVANO, DI FRONTE AD UN FILM, MAGARI CON UN CAFFÈ LUNGO AMERICANO.

- GUSTO
- PICCANTEZZA
- FRIABILITÀ
- PERSISTENZA

ABBINAMENTO:
CAFFÈ AMERICANO, THÈ CALDO

INGREDIENTI:
FARINA DI GRANO TENERO TIPO “00”,
OLIO DI GIRASOLE ALTOLEICO, VINO BIANCO,
ZUCCHERO, SALE, AROMA PISTACCHIO,
COLORANTE IN POLVERE ALIMENTARE.

*CONTIENE GLUTINI E SOLFITI

ZERO CONSERVANTI, ZERO GRASSI IDROGENATI, ZERO ADDITIVI



PACKAGING:

• 22 PZ DA 350 GR.

L'UNIONE PERFETTA TRA AGRO, DOLCE E AMARO. UN CROCCANTE PERFETTO PER I TUOI DOLCI SPUNTINI.

●●●●● GUSTO

○○○○○ PICCANTEZZA

●●○○○ FRIABILITÀ

●●●●○ PERSISTENZA

ABBINAMENTO:

VINO ROSSO, FERMO,
POSSIBILMENTE MALVASIA NERA.

INGREDIENTI:

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00",
OLIO DI GIRASOLE ALTOLEICO, VINO
BIANCO, ZUCCHERO, SALE, SCAGLIE DI
CIOCCOLATO, CONCENTRATO ALL'ARANCIA.

*CONTIENE GLUTINI E SOLFITI

ZERO CONSERVANTI, ZERO GRASSI IDROGENATI, ZERO ADDITIVI

CIOCOCÒ

DESSERT COCCO E CIOCCOLATO



PACKAGING:

· 22 PZ DA 350 GR.

UNO DEI TARALLI DOLCI PIÙ RICERCATI,
L'UNIONE TRA UN FRUTTO AFRICANO ED UN
CIOCCOLATO ALL'85%, RENDONO QUESTO
TARALLO UNICO E INIMITABILE

●●●● GUSTO

○○○○○ PICCANTEZZA

●●○○○ FRIABILITÀ

●●●●● PERSISTENZA

ABBINAMENTO:

LIMONCELLO, PROSECCO, VINO ROSSO AMABILE.

INGREDIENTI:

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00",
OLIO DI GIRASOLE ALTOLEICO, VINO
BIANCO, ZUCCHERO, SALE, SCAGLIE DI
CIOCCOLATO, CONCENTRATO AL COCCO,
BAKING POWDER.

*CONTIENE GLUTINI E SOLFITI

ZERO CONSERVANTI, ZERO GRASSI IDROGENATI, ZERO ADDITIVI

DOLCE PRIMITIVO

DESSERT
AL VINO PRIMITIVO



L'UNIONE ECCELLENTE TRA VINO E TARALLO,
CHE HA DATO ORIGINE ALLA CHIUSURA
GIULLARE DI OGNI EVENTO.

- GUSTO
- PICCANTEZZA
- FRIABILITÀ
- PERSISTENZA

ABBINAMENTO:

VINO ROSSO AMABILE, LAMBRUSCO, VODKA
ALLA PESCA

INGREDIENTI:

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00", OLIO DI
GIRASOLE ALTOLEICO, VINO ROSSO,
ZUCCHERO, SALE, BAKING POWDER,
VANILLINA.

*CONTIENE GLUTINI E SOLFITI

PACKAGING:
· 22 PZ DA 350 GR.

ZERO CONSERVANTI, ZERO GRASSI IDROGENATI, ZERO ADDITIVI



PACKAGING:
· 22 PZ DA 350 GR.

AVVOLGENTE E PROFUMATO, UN TARALLO DOLCE ALLA CANNELLA DAL GUSTO CALDO E ARMONIOSO. IDEALE PER I MOMENTI DI PAUSA O A FINE PASTO, CON UN CAFFÈ O UNA TISANA.

●●●● GUSTO

○○○○ PICCANTEZZA

●●○○ FRIABILITÀ

●●●○ PERSISTENZA

ABBINAMENTO:

VINO ROSSO POSSIBILMENTE PRIMITIVO
SALENTINO, PASSITO DA ALEATICO

INGREDIENTI:

FARINA DI GRANO TENERO TIPO “00”, OLIO DI
GIRASOLE ALTOLEICO, VINO ROSSO,
ZUCCHERO, SALE, BAKING POWDER,
VANILLINA.

*CONTIENE GLUTINI E SOLFITI

ZERO CONSERVANTI, ZERO GRASSI IDROGENATI, ZERO ADDITIVI



PACKAGING:

· 22 PZ DA 350 GR.

FORTE INTENSITÀ DI DOLCE BOSCO, UN TARALLO BISCOTTATO CAPACE DI ACCOMPAGNARE OGNI MOMENTO DELLA GIORNATA: DALLA COLAZIONE ALLA CHIUSURA DI UNA CENA CON UN INSOLITO DESSERT.

●●●● GUSTO

○○○○ PICCANTEZZA

●●○○ FRIABILITÀ

●●●● PERSISTENZA

ABBINAMENTO:

SUCCHI DI FRUTTA, BOLLICINA BIANCA, THÈ NERO, MIRTO

INGREDIENTI:

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00",
OLIO DI GIRASOLE ALTOLEICO, VINO
BIANCO, ZUCCHERO, SALE, AROMA FRUTTI DI
BOSCO, COLORANTE ALIMENTARE FUCSIA.

*CONTIENE GLUTINI E SOLFITI

ZERO CONSERVANTI, ZERO GRASSI IDROGENATI, ZERO ADDITIVI

ULTRA DARK

DESSERT AL CACAO, CIOCCOLATO,
ARANCIA E PEPERONCINO



PACKAGING:

· 22 PZ DA 350 GR.

4 INGREDIENTI CHE DANNO ORIGINE AD
UN GUSTO INNOVATIVO E ACCATTIVANTE.

- GUSTO
- PICCANTEZZA
- FRIABILITÀ
- PERSISTENZA

ABBINAMENTO:

METODO CLASSICO ROSATO, THÈ CALDO ALLO
ZENZERO OPPURE RUM AGRICOLO.

INGREDIENTI:

FARINA DI GRANO TENERO TIPO “00”,
OLIO DI GIRASOLE ALTOLEICO, VINO
BIANCO, CACAO AMARO FRANCESE,
ZUCCHERO, SALE, SCAGLIE DI CIOCCOLATO,
CONCENTRATO ALL'ARANCIA, PEPERONCINO.

*CONTIENE GLUTINI E SOLFITI

ZERO CONSERVANTI, ZERO GRASSI IDROGENATI, ZERO ADDITIVI

BOX ELEGANCE



ECCELLENTE BOX REGALO, 400 GR. DI BONTÀ, FRIABILITÀ, FRAGRANZA E GUSTO. AL SUO INTERNO 4 CONFEZIONI DA 100GR. CAD.: CLASSICO, MULTICEREALI, CALZONE ED UN ACCATTIVANTE GUSTO DESSERT AL VINO PRIMITIVO.

PACKAGING:
· 400 GR PER 12 PZ.

CESTINO RETAIL

ESPOSITORE CINQUE GUSTI
DIFFERENTI DA 100 GR CADAUNO.
INDICATO PER UNA VENDITA
VELOCE DA BANCO.

SNACK ALTERNATIVO PER OGNI
MOMENTO DELLA GIORNATA.





LA PASTA
CON LA MIA FIRMA

Alessandro Pastorella

FOOD & DRINKS CURATOR

CAVATELLI

GRANO DURO VARIETÀ SENATORE CAPPELLI



ESSICCAZIONE LENTA A BASSE TEMPERATURE
A BASSE TEMPERAURE



A BASSO CONTENUTO DI FUIROSINA
DI FUIROSINA



PRODOTTA CON ENERGIA 100% RINNOVABILE
100% RINNOVABILE



NO GLIFOSATE
NO GLIFOSATE

INGREDIENTI:

SEMOLA DI GRANO DURO VARIETÀ SENATORE
CAPPELLI, ACQUA

PACKAGING:

· 15 PZ DA 500 GR.

TEMPO DI COTTURA: 10-12 MINUTI

CONTIENE GLUTINE. PRODOTTO E CONFEZIONATO IN LABORATORIO
CHE FA USO DI FRUTTA SECCA A GUSCIO, SOIA E CROSTACEI

ORECCHIETTE

GRANO DURO VARIETÀ
SENATORE CAPPELLI



ESSICCAZIONE LENTA
A BASSE TEMPERAURE



A BASSO CONTENUTO
DI FUROSINA



PRODOTTA CON ENERGIA
100% RINNOVABILE



NO GLIFOSATE

INGREDIENTI:

SEMOLA DI GRANO DURO VARIETÀ SENATORE
CAPPELLI, ACQUA

PACKAGING:

· 15 PZ DA 500 GR.

TEMPO DI COTTURA: 12-14 MINUTI

CONTIENE GLUTINE. PRODOTTO E CONFEZIONATO IN LABORATORIO
CHE FA USO DI FRUTTA SECCA A GUSCIO, SOIA E CROSTACEI

TUBETTONI

GRANO DURO VARIETÀ
SENATORE CAPPELLI



ESSICCAZIONE LENTA
A BASSE TEMPERAURE



A BASSO CONTENUTO
DI FUIROSINA



PRODOTTA CON ENERGIA
100% RINNOVABILE



NO GLIFOSATE

TRAFILATI AL BRONZO

INGREDIENTI:

SEMOLA DI GRANO DURO VARIETÀ SENATORE
CAPPELLI, ACQUA

PACKAGING:

· 20 PZ DA 500 GR.

TEMPO DI COTTURA: 9-11 MINUTI

CONTIENE GLUTINE. PRODOTTO E CONFEZIONATO IN LABORATORIO
CHE FA USO DI FRUTTA SECCA A GUSCIO, SOIA E CROSTACEI

SPAGHETTONI

GRANO DURO VARIETÀ
SENATORE CAPPELLI



ESSICCAZIONE LENTA
A BASSE TEMPERATURE



A BASSO CONTENUTO
DI FUIROSINA



PRODOTTA CON ENERGIA
100% RINNOVABILE



NO GLIFOSATE

TRAFILATI AL BRONZO

INGREDIENTI:

SEMOLA DI GRANO DURO VARIETÀ SENATORE
CAPPELLI, ACQUA

PACKAGING:

· 20 PZ DA 500 GR.

TEMPO DI COTTURA: 9-11 MINUTI

CONTIENE GLUTINE. PRODOTTO E CONFEZIONATO IN LABORATORIO
CHE FA USO DI FRUTTA SECCA A GUSCIO, SOIA E CROSTACEI

TAGLIOLINI NERO DI SEPPIA

GRANO DURO VARIETÀ
SENATORE CAPPELLI



ESSICCAZIONE LENTA
A BASSE TEMPERAURE



A BASSO CONTENUTO
DI FUROSINA



PRODOTTA CON ENERGIA
100% RINNOVABILE



NO GLIFOSATE

TRAFILATI AL BRONZO

INGREDIENTI:

SEMOLA DI GRANO DURO VARIETÀ SENATORE
CAPPELLI, NERO DI SEPPIA 8%, ACQUA

PACKAGING:

· 20 PZ DA 250 GR.

TEMPO DI COTTURA: 5-6 MINUTI

CONTIENE GLUTINE. PRODOTTO E CONFEZIONATO IN LABORATORIO
CHE FA USO DI FRUTTA SECCA A GUSCIO, SOIA E CROSTACEI

TAGLIOLINI LIME E PEPE

GRANO DURO VARIETÀ
SENATORE CAPPELLI



ESSICCAZIONE LENTA
A BASSE TEMPERATURE



A BASSO CONTENUTO
DI FUSOSINA



PRODOTTA CON ENERGIA
100% RINNOVABILE



NO GLIFOSATE

TRAFILATI AL BRONZO

INGREDIENTI:

SEMOLA DI GRANO DURO VARIETÀ SENATORE
CAPPELLI, SUCCO DI LIME 20%, PEPE NERO 0,7%,
ACQUA

PACKAGING:

· 20 PZ DA 250 GR.

TEMPO DI COTTURA: 5-6 MINUTI

CONTIENE GLUTINE. PRODOTTO E CONFEZIONATO IN LABORATORIO
CHE FA USO DI FRUTTA SECCA A GUSCIO, SOIA E CROSTACEI

TAGLIOLINI CURCUMA E PEPE

GRANO DURO VARIETÀ
SENATORE CAPPELLI



ESSICCAZIONE LENTA
A BASSE TEMPERAURE



A BASSO CONTENUTO
DI FUSOSINA



PRODOTTA CON ENERGIA
100% RINNOVABILE



NO GLIFOSATE

TRAFILATI AL BRONZO

INGREDIENTI:

SEMOLA DI GRANO DURO VARIETÀ SENATORE
CAPPELLI, CURCUMA 3%, PEPE NERO 0,7%, ACQUA

PACKAGING:

· 20 PZ DA 250 GR.

TEMPO DI COTTURA: 5-6 MINUTI

CONTIENE GLUTINE. PRODOTTO E CONFEZIONATO IN LABORATORIO
CHE FA USO DI FRUTTA SECCA A GUSCIO, SOIA E CROSTACEI

TAGLIOLINI CAROTE VIOLA

GRANO DURO VARIETÀ
SENATORE CAPPELLI



ESSICCAZIONE LENTA
A BASSE TEMPERATURE



A BASSO CONTENUTO
DI FUIROSINA



PRODOTTA CON ENERGIA
100% RINNOVABILE



NO GLIFOSATE

TRAFILATI AL BRONZO

INGREDIENTI:

SEMOLA DI GRANO DURO VARIETÀ SENATORE
CAPPELLI, CAROTA VIOLA 7%, ACQUA

PACKAGING:

· 20 PZ DA 250 GR.

TEMPO DI COTTURA: 5-6 MINUTI

CONTIENE GLUTINE. PRODOTTO E CONFEZIONATO IN LABORATORIO
CHE FA USO DI FRUTTA SECCA A GUSCIO, SOIA E CROSTACEI

TAGLIOLINI PEPERONE CRUSCO

GRANO DURO VARIETÀ
SENATORE CAPPELLI



ESSICCAZIONE LENTA
A BASSE TEMPERAURE



A BASSO CONTENUTO
DI FUROSINA



PRODOTTA CON ENERGIA
100% RINNOVABILE



NO GLIFOSATE

TRAFILATI AL BRONZO

INGREDIENTI:

SEMOLA DI GRANO DURO VARIETÀ SENATORE
CAPPELLI, PEPERONE CRUSCO 3%. ACQUA

PACKAGING:

· 20 PZ DA 250 GR.

TEMPO DI COTTURA: 5-6 MINUTI

CONTIENE GLUTINE. PRODOTTO E CONFEZIONATO IN LABORATORIO
CHE FA USO DI FRUTTA SECCA A GUSCIO, SOIA E CROSTACEI

PACCHERI RIGATI

GRANO DURO VARIETÀ
SENATORE CAPPELLI



ESSICCAZIONE LENTA
A BASSE TEMPERAURE



A BASSO CONTENUTO
DI FUROSINA



PRODOTTA CON ENERGIA
100% RINNOVABILE



NO GLIFOSATE

TRAFILATI AL BRONZO

INGREDIENTI:

SEMOLA DI GRANO DURO VARIETÀ SENATORE
CAPPELLI, ACQUA

PACKAGING:

· 9 PZ DA 500 GR.

TEMPO DI COTTURA: 14-16 MINUTI

CONTIENE GLUTINE. PRODOTTO E CONFEZIONATO IN LABORATORIO
CHE FA USO DI FRUTTA SECCA A GUSCIO, SOIA E CROSTACEI

FUSILLONI RIGATI

GRANO DURO VARIETÀ
SENATORE CAPPELLI



ESSICCAZIONE LENTA A BASSE TEMPERATURE
A BASSE TEMPERAURE



A BASSO CONTENUTO
DI FUIROSINA



PRODOTTA CON ENERGIA
100% RINNOVABILE



NO GLIFOSATE

TRAFILATI AL BRONZO

INGREDIENTI:

SEMOLA DI GRANO DURO VARIETÀ SENATORE
CAPPELLI, ACQUA

PACKAGING:

· 9 PZ DA 500 GR.

TEMPO DI COTTURA: 13-14 MINUTI

CONTIENE GLUTINE. PRODOTTO E CONFEZIONATO IN LABORATORIO
CHE FA USO DI FRUTTA SECCA A GUSCIO, SOIA E CROSTACEI



CON LA MIA FIRMA

Alessandro Pastorella

INFO E CONTATTI





NEL PANORAMA GASTRONOMICO CONTEMPORANEO, MANGIARE UNA PASTA
NON BASTA PIÙ: È NECESSARIA LA DIFFERENZA!

LA PASTA CON LA MIA FIRMA NASCE DA UNA MIA VISIONE PRECISA: ELEVARE
L'INGREDIENTE SIMBOLO DELLA CUCINA ITALIANA A MASSIMA ESPRESSIONE
D'AUTORE.

LA MIA NON È SEMPLICEMENTE PASTA, È UN PROGETTO DI FILIERA ESCLUSIVO
PENSATO PER CHI VUOLE DISTINGUERSI E OFFRIRE A SE STESSI UN'ESPERIENZA
SENSORIALE SENZA COMPROMESSI.

CON LA MIA FIRMA

ALESSANDRO PASTORESSA



Alessandro Pastoressa

FOOD & DRINKS CURATOR